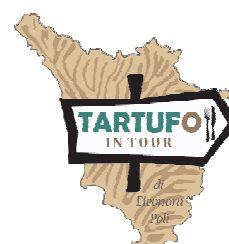




3 0
0 1

S E T T E M B R E
O T T O B R E

BARBERINO VAL D'ELSA
2 0 1 7



INTRODUZIONE

Nasce dall'esperienza di anni di organizzazione di manifestazioni, la necessità di portare nelle piazze prodotti come Tartufo e derivati.

E quale potrebbe essere la maniera più semplice e al tempo stesso, più efficace: secondo noi spiegare come nasce, come si trova, come si cucina ma soprattutto... **farlo assaggiare!**

Nelle pagine a seguire, il progetto nei suoi dettagli.



IL PROGETTO

La nostra idea è concentrare, oltre che ai prodotti come Tartufi e derivati, l'attenzione su come si cucina il Tartufo con la possibilità di degustarne la sua bontà.

La manifestazione ha una durata di Due giorni, sabato e domenica.

In Via Vittorio Veneto, nel centro storico di Barberino Val D'Elsa, sarà allestita una cucina dentro una tensostruttura dove un cuoco preparerà sul posto alcuni piatti a base di Tartufo. Affianco una serie di tavoli con panche dove sedersi e mangiare il piatto appena preparato.

Come cornice la Via sarà arricchita di espositori con Tartufi e derivati, prodotti tipici, ecc. tutti con gazebo e banco a terra.

Ampio spazio a produttori locali e alle iniziative delle associazioni, sempre secondo Vostra indicazione.



IL PROGRAMMA DELLE GIORNATE

Sabato 30 Settembre

Allestimento tensostruttura e Stand Prodotti Tipici, cucina, impianto energia elettrica, vari addobbi e altro.

Preparazione piatti: **antispasto del Tartufaio, tagliatelle al tartufo bianco o nero, tortelli mugellani crema di pecorino e tartufo bianco o nero.** Intrattenimento: spazio a varie iniziative locali (musica o altre esibizioni).

Domenica 01 ottobre

Preparazione piatti dalla mattina alla sera.

Alle ore 16.00, si terrà lo **Show Cooking** a cura della Ditta Tartufo in Tour di Eleonora Poli

che, per mezzo di personale addetto, spiegherà una breve storia sul Tartufo: come **Nasce**, come si **Trova** e, principalmente, come si **Cucina**.



TartuFiera

In Tour

LA DEGUSTAZIONE



TartuFiera

In Tour

MENU' TIPO

APERITIVI

Spiedini al tartufo + bicchiere di vino

SPIEDINI COMPOSTI DA FORMAGGIO, SALAME AL TARTUFO E SOTTOLI

Spiedini fritti + bicchiere di vino

PALLINE DI PANE E FORMAGGIO FRITTE CON MIELE AL TARTUFO

ANTIPASTI

Antipasto del tartufaio

CROSTONE AI FEGATINI AL TARTUFO/FAGIOLI AL TARTUFO,
SALAME E FORMAGGIO AL TARTUFO E UOVO RIPIENO AL TARTUFO

Omelette del tartufaio

OMELETTE CON FORMAGGIO, PROSCIUTTO COTTO E SALSA TARTUFATA

PRIMI PIATTI

Tortelli di patate o ravioli ricotta e spinaci, tagliatelle, gnocchi (pasta fresca)

-CREMA AL FORMAGGIO E TARTUFO BIANCHETTO

-SALSA TARTUFATA

-PESTO ALLA GENOVESE E TARTUFO NERO

-STRASCICATI (RAGU' DI CARNE E SALSA TARTUFATA)

-RAGU' DI CARNE O CINGHIALE

(tortelli/ravioli burro e salvia, pasta alla carrettiera o pomodoro)

PANINI

Panino del tartufaio

PANINO IMBOTTITO CON AFFETTATI AL TARTUFO O AFFETTATI, FORMAGGIO
SPALMABILE E SALSE AL TARTUFO

Panino del tartufaio vegetariano

PANINO IMBOTTITO CON INSALATA, POMODORO, FORMAGGIO SPALMABILE E
SALSE TARTUFATE O INSALATA, UOVO SODO, MAIONESE E SALSA TARTUFATA.



Mugello tartufi

Il menù viene scelto da noi in accordo con l'organizzatore dell'evento,
I prezzi dei piatti variano in base alla scelta del menu e si adeguano al tipo di
evento ma sono consoni allo standard street food.

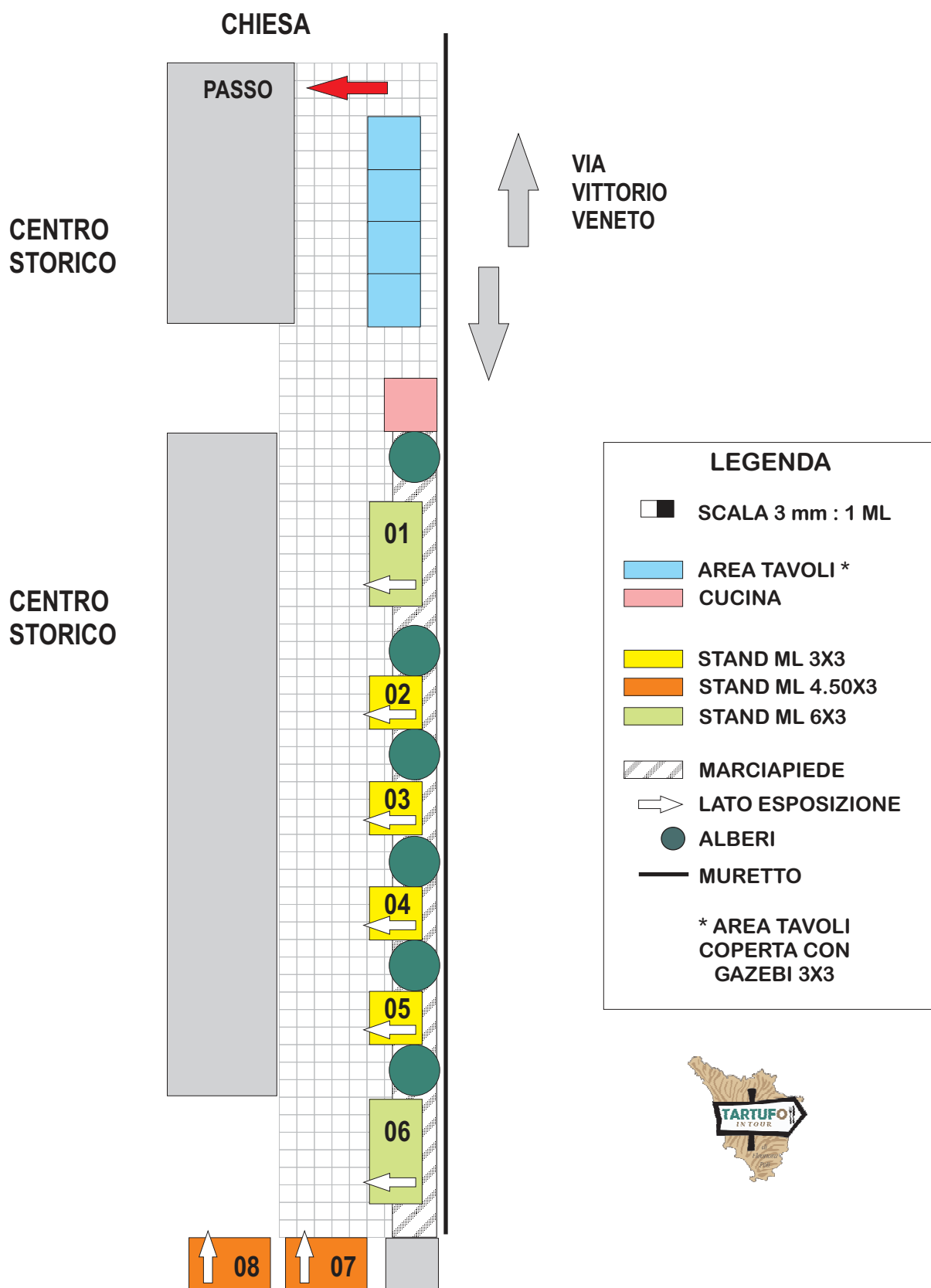
LA COMUNICAZIONE



Molta importanza sarà data alla comunicazione di questa nostra iniziativa tramite la pubblicità con locandine formato A3 affisse in Barberino e nei comuni limitrofi, siti internet, Facebook, spot radiofonico su emittente locale.

Per questa nostra iniziativa, non viene chiesta nessun contributo spese a Codesto Spettabile Comune, ma la completa disponibilità per la propaganda e la divulgazione dell'evento nei propri canali di comunicazione.

DISPOSIZIONE OPERATORI



TartuFiera

In Tour

ESEMPIO DI LOCANDINA

CON IL PATROCINIO
DEL COMUNE DI
BARBERINO VAL D'ELSA

TARTUFO
IN TOUR

TartuFiera

In Tour

BARBERINO VAL D'ELSA

VIA VITTORIO VENETO

SABATO
30
SETTEMBRE

DALLE ORE 12.00 ALLE ORE 20.00
CUCINA PIATTI
A BASE DI TARTUFO
ALLE ORE 21.00 MUSICA PIANO BAR

DOMENICA
01
OTTOBRE

DALLE ORE 09.00 ALLE ORE 20.00
CUCINA PIATTI
A BASE DI TARTUFO
ALLE ORE 16.00 SHOW COOKING

STAND PRODOTTI TIPICI

